

四川农业大学工会委员会文件

校工发〔2023〕25号

关于举办“展示好厨艺 培育好家风” 第四届教职工厨艺大赛的通知

各分会：

为丰富广大教职工的业余生活，促进三校区间教职工的交流与沟通，弘扬传统美食文化，展示好厨艺，推进优良家风建设，校工会决定在2023年7月2日举办“展示好厨艺、培育好家风”第四届教职工厨艺大赛。本次大赛设业余组16支参赛队，专业组8支参赛队，分别评选出一、二、三等奖和十佳菜品奖，请各分会积极组队于6月25日前在工会交流群中接龙报名参赛，名额有限报满为止。详细情况见《“展示好厨艺、培育好家风”第四届教职工厨艺大赛活动方案》（附件1）。

联系人及联系方式：杜华，028-86290188, 15608055881。

附件：

- 1、“展示好厨艺、培育好家风”第四届教职工厨艺大赛

活动方案

2、“展示好厨艺、培育好家风”第四届教职工厨艺大赛 报名表

四川农业大学工会委员会
二〇二三年六月十九日



附件 1:

“展示好厨艺、培育好家风” 第四届教职工厨艺大赛活动方案

一、主办单位：四川农业大学工会

二、承办单位：后勤服务总公司分会

三、比赛时间、地点

 比赛时间：2023 年 7 月 2 日上午

 比赛地点：成都校区学生食堂一楼

四、组别划分及要求

 （一）业余组

除三校区生活服务科外的教职工以分会为单位组队报名参加，共设 16 支参赛队，每个分会限报一个参赛队，每支参赛队由 2-4 人（含领队）组成。

 （二）专业组

由三校区生活服务科教职工组队参加，共设 8 支参赛队，其中雅安校区 3 支、成都校区 3 支、都江堰校区 2 支，每支参赛队由 2-4 人（含领队）组成。

五、比赛时长及内容

 （一）比赛时长：60 分钟（业余组：09:50-10:50, 专业组：11:00-12:00）

(二) 比赛内容

业余组。各参赛队自备食材、调味品及特殊用具（承办方仅提供基本调味品及用具）参加比赛，在规定时长内完成四道创意菜品，每道菜品成品 500-1000 克。

专业组。在规定时长内自选原材料完成两道创意菜品和根据指定原材料完成三道大锅菜品，创意菜品成品每道 500-1000 克，大锅菜品成品每道菜品成品 4000-6000 克。

六、评委组成及评奖办法

(一) 评委组成。业余组评委由 7 人组成，其中专业评委 3 名，教职工代表 4 名。专业组评委由 30 人组成，其中教职工评委由各参赛队推荐 1 名教职工担任，学生评委由校工会选派。

(二) 评奖办法

1. 业余组菜品由评委品尝后根据评分表对每一道菜品直接打分；专业组菜品由评委品尝后对菜品投票，每位评委共有 10 张推荐票。

2. 汇总各参赛队总分（票），由高到低分别评选出本次厨艺大赛业余组和专业组一、二、三等奖。

3. 根据各菜品单项得分（票），由高到低评选出本次厨艺大赛“十佳菜品”（上届“十佳菜品”不再参评）。

(三) 奖项设置及奖金

| 奖项 | | 数量 | 奖金 |
|--------------|------|--------------------|---------|
| 团体奖 (业余组) | 一等奖 | 2 | 800 元/队 |
| | 二等奖 | 3 | 600 元/队 |
| | 三等奖 | 5 | 500 元/队 |
| 团体奖 (专业组) | 一等奖 | 1 | 800 元/队 |
| | 二等奖 | 1 | 600 元/队 |
| | 三等奖 | 2 | 500 元/队 |
| 单项奖 | 十佳菜品 | 业余组 7 道 专业组 3 道 | 200 元/道 |

七、参赛流程

1. 以分会为单位组队参赛，并于 2023 年 6 月 25 日前在工会工作交流群中接龙报名，或参赛名额报满及截止(业余组 16 支队，专业组 8 支队)。完成报名后各参赛队于 6 月 25 日 16:00 前将《“展示好厨艺 培育好家风”第四届教职工厨艺大赛报名表》交校工会陶蓉老师处。

2. 报名截止后，校工会及时确定参赛队名单并随机抽签确定比赛厨位。

3. 7 月 2 日 9 时 20 分之前各参赛队到达比赛现场，签到、领取相关物品及熟悉厨位。

4. 9 时 35 分主持人宣读比赛规则及评奖方案，业余组评委亮相。

5. 9 时 50 分业余组开始比赛。

6. 10 时 30 分专业组签到、领取相关物品。

7. 10 时 50 分业余组比赛结束，各参赛队停止烹制并离场，工作人员将烹制好的菜品送至展示台，由评委评分。

8. 11 时-12 时，专业组比赛，专业组评委指定区域领取推荐票。比赛结束专业组参赛队员立即离场，工作人员将烹制好的菜品送至展示台，由评委投票。

注意：厨位整洁度作为评分项之一。

八、特别说明

1. 承办方提供的基本调味品包括：调和油、食用盐、酱油、醋、味精、鸡精、白糖、豆瓣、料酒、花椒、干海椒。

承办方提供的用具包括：燃气灶（配锅）、菜板、菜刀、锅铲、菜筐等常用烹饪工具，食堂日常使用的普通盘子、碗等盛装器皿。

各参赛队根据各自参赛需求自备原材料、特殊调味品、烹饪工具、盛菜器皿及装饰用品，校工会将按 200 元/队的标准发放食材补助费。

2. 业余组各参赛队所使用原材料可以提前进行洗、切等粗加工，但不得自带半成品、成品。

3. 专业组参赛队所使用原材料由生活服务二科提供，各菜品原材料赛前不允许任何处理、加工。

4. 专业组大锅菜品由承办方统一确定，不得私自更换菜品。

创新菜品自行确定。

5. 比赛现场安排有食堂工作人员作为现场协助人员，协助人员只负责处理突发事件，指导使用厨具设施等，不得参与任何烹制流程。

附件 2:

“展示好厨艺 培育好家风” 第四届教职工厨艺大赛报名表

分 会： (业余组 专业组)

领 队： 联系电话：

| | |
|------|-------------------|
| 队 名 | |
| 参赛队员 | |
| 评 委 | 姓名： 类别： 教职工 联系电话： |
| 参赛菜品 | 1. |
| | 2. |
| | 3. |
| | 4. |
| | 5. |
| 备 注 | |